

DOURO

BY PAULO ANDRÉ

Menu

Originally from Vila do Conde, I grew up between the sea and the deep-rooted traditions of a land with a strong identity.

My close connection to tradition and local produce has shaped, from early on, my vision of cuisine as an expression of elegance, precision, and a true sense of place.

My path has been forged with dedication and exacting standards.

In 2021, I launched my own authorial project with the opening of Rio, in Vila do Conde, recognised in 2022 with the Bib Gourmand distinction by the Michelin Guide.

In 2025, Douro was born, in the heart of Porto a space where I continue to explore a cuisine that honours the product, technique, and sensory experience. I believe in a cuisine that is precise, contemporary, and grounded where each dish tells a story with depth, detail, and intention.

Paulo André

- ◆ Classic Tasting Menu - €90
- Wine pairing - €60

Bread Service

Naturally leavened bread, organic Douro olive oil,
roasted tomato butter — €6 / person

Starters

Fish soup from my childhood - €8

Scallops, cauliflower and toasted hazelnuts — €17

- ◆ Beef tenderloin tartare, Cabernet Sauvignon reduction, cured egg yolk — €17
- ◆ Slow-cooked egg, Valpaços sausage, straw potatoes, pork crackling — €14

Main Courses

Red mullet, carrot and ginger purée, smoked pepper sauce — €32

- ◆ Sea bass, clam and prawn rice, trout roe — €29
- Corvina, lemon risotto and crispy cabbage — €27
- Duck, pumpkin purée, caramelised miso — €28
- ◆ Veal, rustic potato and foie gras — €35
- Wild mushroom risotto, island cheese crisp — €22 🍀

Children's menu (until 12 years old)

Soup | Main Course | Ice cream. - €25

Desserts

- ◆ Three textures of fresh raspberry — €14
- Guinness cake, honeycomb, salted caramel ice cream — €12
- Apple Tarte Tatin, mascarpone ice cream - €15
- Special selection of artisanal cheeses — €24



DOURO

BY PAULO ANDRÉ

Menu

Natural de Vila do Conde, cresci entre o mar e as tradições enraizadas de uma terra de forte identidade.

A minha ligação próxima à tradição e aos produtos locais moldou, desde cedo, a minha visão da cozinha como uma expressão de elegância, precisão e verdadeiro sentido de lugar.

O meu percurso foi forjado com dedicação e padrões rigorosos.

Em 2021, lancei o meu próprio projeto autoral com a abertura do Rio, em Vila do Conde, reconhecido em 2022 com a distinção Bib Gourmand pelo Guia Michelin.

Em 2025, nasceu Douro, no coração do Porto, um espaço onde continuo a explorar uma cozinha que honra o produto, a técnica e a experiência sensorial. Acredito numa cozinha precisa, contemporânea e enraizada, onde cada prato conta uma história com profundidade, detalhe e intenção.

Paulo André

◆ Menu de degustação Clássico - 90€

Harmonização de Vinhos - 60€

Serviço de Pão

Pão de fermentação natural, azeite biológico do Douro,
manteiga de tomate assado - 6€ / pax

Entradas

Sopa de peixe da minha infância - 8€

Vieiras, couve-flor e avelãs tostadas - 17€

◆ Tártaro de lombo de boi, balsâmico de Cabernet-Sauvignon, gema curada - 17€

◆ Ovo BT, alheira de Valpaços, batata-palha, pipoca de porco - 14€

Pratos Principais

Salmonete, puré de cenoura e gengibre, molho de pimento fumado- 32€

◆ Robalo, arroz de amêijoas e gambas, ovas de truta - 29€

Corvina, risotto de limão e couve crocante - 27€

Pato, puré de abóbora e miso caramelizado - 28€

◆ Vitelão, batata rústica e foie gras - 35€

Risotto de cogumelos selvagens, telha de queijo da ilha - 22€ 

Menu infantil (até aos 12 anos)

Sopa | Prato Principal | Gelado - 25€

Sobremesas

◆ Três texturas de framboesa - 14€

Guinness cake, favo de mel, gelado de caramelo salgado - 12€

Tarte Tatin de maçã, gelado mascarpone - 15€

Seleção especial de queijos artesanais - 24€



DOURO

BY PAULO ANDRÉ

Menu

Nacido en Vila do Conde, crecí entre el mar y las tradiciones arraigadas de una tierra con fuerte identidad.

Mi estrecha conexión con la tradición y los productos locales ha moldeado, desde temprano, mi visión de la cocina como una expresión de elegancia, precisión y verdadero sentido de lugar.

Mi trayectoria se ha forjado con dedicación y estándares exigentes.

En 2021, lancé mi propio proyecto autoral con la apertura de Rio, en Vila do Conde, reconocido en 2022 con la distinción Bib Gourmand por la Guía Michelin.

En 2025, nació Douro, en el corazón de Oporto, un espacio donde continúo explorando una cocina que honra el producto, la técnica y la experiencia sensorial.

Creo en una cocina precisa, contemporánea y con raíces, donde cada plato cuenta una historia con profundidad, detalle e intención.

Paulo André

- ◆ Menú degustación Clásico – 90€
- Maridaje de Vinos – 60€

Servicio de Pan

Pan de fermentación natural, aceite ecológico del Duero,
mantequilla de tomate asado – 6€ / persona

Entrantes

Sopa de pescado de mi infancia – 8€
Vieiras, coliflor y avellanas tostadas – 17€

- ◆ Tártaro de lomo de vaca, balsámico de Cabernet-Sauvignon, yema curada – 17€
- ◆ Huevo BT, alheira de Valpaços, patata paja, palomitas de cerdo – 14€

Platos Principales

Salmonete, puré de zanahoria y jengibre, salsa de pimiento ahumado – 32€

- ◆ Lubina, arroz con almejas y gambas, huevas de trucha – 29€

Corvina, risotto de limón y col crujiente – 27€

Pato, puré de calabaza y miso caramelizado – 28€

- ◆ Ternera, patata rústica y foie gras – 35€

Risotto de setas silvestres, teja de queso de la isla – 22€ 

Menú Infantil (Niños hasta 12 años)

Sopa | Platô principal | Helado - 25€

Postres

- ◆ Tres texturas de frambuesa – 14€
- Pastel Guinness, panal de miel, helado de caramelo salado – 12€
- Tarta Tatin de manzana, helado de mascarpone – 15€
- Selección especial de quesos artesanales – 24€

